



VINO NUOVO O VINO NOVELLO?

di Giannetto LAPIA (*)

Da qualche mese, capita sempre più spesso di sentire persone che si sollecitano ad una bevuta con l'espressione: "Andiamo a bere un bicchiere di Novello"? Ho chiesto a tanti se, per vino Novello intendevano un vero Novello o del vino nuovo e, non pochi, mi hanno risposto che era la stessa cosa! Da qui la convinzione che regna una bella confusione!!! E da qui anche l'idea che forse fare un pò di chiarezza non sarebbe male. Cominciamo con il dire che, il vino nuovo ed il vino Novello non sono la stessa cosa! Già solo questa frase mette i paletti al punto giusto ed ognuno al suo posto. Ma cominciamo con qualche spiegazione, leggera, leggera! Il vino nuovo è qualcosa che sta nascendo, che si sta affacciando alla vita, sta iniziando il suo percorso come ogni essere vivente. Ed il vino "è un essere vivente", muore solo quando l'abbiamo bevuto! Nella sua crescita di vita, esprime sentori, odori, gusti, vivacità, disappunto, salute e malattia! Tutto un ciclo vitale, se vogliamo, improntato alla normalità di vita. Il vino nuovo, ha così raggiunto una tappa



importante della sua giovinezza, spesso appena accennata. E' il frutto di chi ha coltivato la terra, la vite, prestando la massima attenzione alla formazione del frutto. Poi la maturità del frutto stesso, la sua raccolta, la sua spremitura con mille attenzioni al fine di non stravolgere il suo equilibrio. La fermentazione tumultuosa che con il brontolio dei lieviti al lavoro, segnalano il lavoro di questa grande officina naturale che trasforma gli zuccheri in alcol. Ed infine, il termine di questa prima fatica con i primi travasi, come si fa con un neonato per tenerlo pulito e profumato. E così, quest'attesa di crescita per circa due mesi, poi l'incontro e la conoscenza con l'analisi sensoriale dell'uomo per fare conoscenza e capire le aspirazioni di questa bevanda non indispensabile all'uomo, ma atta a rendere piacevole tutta una vita.

Non è così per questo lontano parente che solo prima della vendemmia hanno qualcosa in comune, ma è con la puzza sotto il naso e si fa chiamare "Novello". Anche nelle poche cantine dove prende corpo, ha una posizione tutta a parte. Un bene fragile, debole già dalla nascita, figuriamoci se possiamo aspettarci da lui longevità forza e rispetto. Sembra ricordare certi figli de "sos printzipales" di una volta che non si legavano da soli nemmeno le scarpe!!! Intanto è uno che è nato "per caso" e già questo gli dà poco onore. Si conosce solo la mamma un'uva Gamai, lontana, in Francia. "Quindi, manco parente nostro dice il Cannonau"! I chicchi, lasciati attaccati al raspo perché da soli hanno paura, vengono messi in grossi serbatoi d'acciaio dove poi si inietta dentro dell'anidride carbonica. "Avete visto"- grida l'ossigeno - "va solo con la controparte: solo con l'anidride carbonica, quest'uva vile"! Convinto che così non morirà mai. Invece no, l'anidride carbonica, piano piano, indebolisce la superficie del chicco (la buccia) ed il succo esce fuori. In Francia si fa chiamare Beaujolais Nouveau. Abbiamo provato anche noi in Italia. In Sardegna la prima di tutti, la cantina di Dorgali, con uve diverse, ma ormai era risaputo che il Novello non lo prendono neanche militare, tanto è fragile e debole. La Legge, sempre loro dalla parte degli aristocratici, ha autorizzato di "tagliare" il vino novello con il 70% circa, di vino dell'anno prima!!! Ma il miracolo non è avvenuto! Pochi mesi negli scaffali e poi via del tutto. Mentre il vino nuovo, cresce, matura, si evolve in profumi e gusti che sono l'incanto di ogni uomo! Ed il vino Novello? Boh...! Non si sa dove l'abbiamo lasciato! Certamente non torneremo indietro a cercarlo!!!

(*) Giannetto Lapia, maestro sommelier enogastronomo.

09 gen 2014